



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

produits alimentaires

Question écrite n° 49740

Texte de la question

M. Gilles Lurton appelle l'attention de Mme la ministre des affaires sociales et de la santé sur la question de l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée. Aujourd'hui 6 millions de Français sont en situation d'insécurité alimentaire. Face à l'évolution des modes de vie et de consommation et au nombre croissant de nos concitoyens en situation d'insécurité alimentaire, il devient nécessaire de garantir une alimentation saine à chacun. Ainsi, un nombre considérable de problématiques apparaissent : santé publique en termes à la fois de sécurité sanitaire et d'équilibre nutritionnel, accessibilité financière, lutte contre le gaspillage, maintien de filières économiques génératrices d'emplois, impacts environnementaux des modes de production et de transformation ou encore préservation d'un modèle alimentaire et de traditions gastronomiques face aux risques de standardisation des produits et des goûts. Dans cet objectif, le Conseil économique, social et environnemental (CESE) recommande de développer l'information et l'éducation autour de l'alimentation en modernisant l'éducation scolaire à l'alimentation en associant la communauté éducative. Il lui demande de bien vouloir lui indiquer la position du Gouvernement à ce sujet.

Texte de la réponse

La loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales donne aux collectivités territoriales la compétence en matière de restauration scolaire. Conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire pris en application de la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche, seules les prescriptions nutritionnelles relatives à la composition des repas tiennent lieu d'obligation. Les collectivités territoriales définissent le type d'aliments proposé aux élèves. Ce texte précise les exigences que doivent respecter les gestionnaires des services de restauration concernant la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent. Ces exigences portent sur la variété et la composition des repas proposés, la taille des portions, les services de l'eau, du pain, du sel et des sauces. Par ailleurs, cette réglementation s'accompagne d'actions complémentaires, tant en termes de sensibilisation et d'information des responsables de la restauration scolaire que d'appui à la formation des personnels, afin d'en faciliter la mise en oeuvre. Au-delà de l'amélioration nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire, des actions complémentaires sont menées pour répondre notamment aux attentes et besoins des élèves, en termes d'éducation au goût, d'éducation nutritionnelle, d'accueil à la restauration scolaire.

Données clés

Auteur : [M. Gilles Lurton](#)

Circonscription : Ille-et-Vilaine (7^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 49740

Rubrique : Agriculture

Ministère interrogé : Affaires sociales et santé

Ministère attributaire : Éducation nationale, enseignement supérieur et recherche

Date(s) clé(e)s

Question publiée au JO le : [18 février 2014](#), page 1435

Réponse publiée au JO le : [16 septembre 2014](#), page 7763